Приложение № 1

к аттестату аккредитации

 № BY/112 02.2.0.2951

от «29» декабря 2006 года

 на бланке №

 на 18 листах

 Редакция 02

**ОБЛАСТЬ АККРЕДИТАЦИИ от «30» июня 2017 года**

производственной лаборатории

Открытого акционерного общества «Могилеврыба»

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| №  | Наименование объекта испытаний | Код | Характеристика объекта испытаний | Обозначение НПА, в том числе ТНПА устанавливающих требования к |
| объектам испытаний | методам испытаний |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 1.1 | Рыба мороженая. Рыба океанического происхождения мороженая. Рыба охлажденная. Рыба живая. Филе рыбное мороженое. Рыба и субпродукты рыбные мороженые фасованные. Рыба разделанная мороженая и охлажденная. Полуфабрикаты кулинарные рыбные мороженые. Икра разных видов рыб.  | 03.00/42.000 | Отбор проб | ГОСТ 32366-2013ГОСТ 814-96ГОСТ 24896-2013ГОСТ 3948-90 ГН 10-117-99СанПиГН, утв. постановлением МЗ РБ 21.06.2013 № 52 ТНПА и другая документация на продукцию | ГОСТ 31339-2006ГОСТ 31904-2014СТБ 1053-2015Инструкция № 4.2.10.15-10-2006, утв. постановлением МЗ РБ №73 от 12.06.2006  |
| 1.2 | 03.00/11.116 | Органолептические показатели:- внешний вид;- консистенция;- цвет;- вкус;- запах. | ГОСТ 7631-2008 п.5, 6.1-6.7 |
| 1.3 | 03.00/29.06103.00/29.040 | Длина и масса | ГОСТ 7631-2008 п. 7.2, 7.4 |
| 1.4 | 03.00/08.133 | Массовая доля жира в мясе рыбы | ГОСТ 7636-85 п.3.7.4 |
| 1.5 | 03.00/01.086 | КМАФАнМ | ГОСТ 10444.15-94Инструкция № 4.2.10.15-10-2006, утв. постановлением МЗ РБ №73 от 12.06.2006 п. 74 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1.6 | Рыба мороженая. Рыба океанического происхождения мороженая. Рыба охлажденная. Рыба живая. Филе рыбное мороженое. Рыба и субпродукты рыбные мороженые фасованные. Рыба разделанная мороженая и охлажденная. Полуфабрикаты кулинарные рыбные мороженые. Икра разных видов рыб | 03.00/01.086 | БГКП | ГОСТ 32366-2013ГОСТ 814-96ГОСТ 24896-2013ГОСТ 3948-90 ГН 10-117-99СанПиГН, утв. постановлением МЗ РБ 21.06.2013 № 52 ТНПА и другая документация на продукцию | ГОСТ 31747-2012Инструкция № 4.2.10.15-10-2006, утв. постановлением МЗ РБ №73 от 12.06.2006 п.75 |
| 1.7 | 03.00/01.086 | S. aureus | ГОСТ 10444.2-94Инструкция № 4.2.10.15-10-2006, утв. постановлением МЗ РБ №73 от 12.06.2006 п.78 |
| 1.8 | 03.00/01.086 | Сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-91Инструкция № 4.2.10.15-10-2006, утв. постановлением МЗ РБ №73 от 12.06.2006 п.79 |
| 1.9 | 03.00/01.086 | Патогенные микроорганизмы в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 30519-97Инструкция № 4.2.10.15-10-2006, утв. постановлением МЗ РБ №73 от 12.06.2006 п.80 |
| 1.10 | 03.00/04.05603.00/04.125 | Объемная (удельная) активность цезия-137 | МВИ 179-95 |
| 2.1 | Рыба мелкая соленая. Сельди соленые. Сельди пряного посола и маринованные (бочковые).Рыба мелкая пряного посола. Рыба соленая. Рыбы соленые лососевые. Икра зернистая лососевых рыб. | 03.00/42.000 | Отбор проб | ГОСТ 28698-90ГОСТ 815-2004ГОСТ 1084-88ГОСТ 7448-2006ГОСТ 7449-96ГН 10-117-99СанПиГН, утв. постановлением МЗ РБ 21.06.2013 № 52 ТНПА и другая документация на продукцию | ГОСТ 31339-2006 СТБ 1053-2015 |
| 2.2 | 03.00/11.116 | Органолептические показатели:- внешний вид;- консистенция;- цвет;- вкус;- запах. | ГОСТ 7631-2008 п.5, 6.1-6.7 |
| 2.3 | 03.00/08.119 | Массовая доля поваренной соли в мясе рыбы | ГОСТ 7636-85 п. 3.5.2 |
| 2.4 | 03.00/08.133 | Массовая доля жира в мясе рыбы | ГОСТ 7636-85 п.3.7.4 |
| 2.5 | 03.00/08.149 | Массовая доля бензойнокислого натрия | ГОСТ 27001-86 п.2 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 2.6 | Рыба мелкая соленая. Сельди соленые. Сельди пряного посола и маринованные (бочковые).Рыба мелкая пряного посола. Рыба соленая. Рыбы соленые лососевые. Икра зернистая лососевых рыб. | 03.00/01.086 | КМАФАнМ | ГОСТ 28698-90ГОСТ 815-2004ГОСТ 1084-88ГОСТ 7448-2006ГОСТ 7449-96ГН 10-117-99СанПиГН, утв. постановлением МЗ РБ 21.06.2013 № 52 ТНПА и другая документация на продукцию | ГОСТ 10444.15-94Инструкция № 4.2.10.15-10-2006, утв. постановлением МЗ РБ №73 от 12.06.2006 п. 74 |
| 2.7 | 03.00/01.086 | БГКП | ГОСТ 31747-2012Инструкция № 4.2.10.15-10-2006, утв. постановлением МЗ РБ №73 от 12.06.2006 п.75 |
| 2.8 | 03.00/01.086 | S. aureus | ГОСТ 10444.2-94Инструкция № 4.2.10.15-10-2006, утв. постановлением МЗ РБ №73 от 12.06.2006 п.78 |
| 2.9 | 03.00/01.086 | Сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-91Инструкция № 4.2.10.15-10-2006, утв. постановлением МЗ РБ №73 от 12.06.2006 п.79 |
| 2.10 | 03.00/01.086 | Патогенные микроорганизмы в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 30519-97Инструкция № 4.2.10.15-10-2006, утв. постановлением МЗ РБ №73 от 12.06.2006 п.80 |
| 2.11 | 03.00/04.05603.00/04.125 | Объемная (удельная) активность цезия-137 | МВИ 179-95 |
| 3.1 | Скумбрия и ставрида пряного посола. Сардины пряного посола. Лососевые дальневосточные соленые. | 03.00/42.000 | Отбор проб | ГОСТ 18223-2013ГОСТ 18222-88ГОСТ 16080-2002ГН 10-117-99СанПиГН, утв. постановлением МЗ РБ 21.06.2013 № 52 ТНПА и другая документация на продукцию | ГОСТ 31339-2006 СТБ 1053-2015 |
| 3.2 | 03.00/11.116 | Органолептические показатели:- внешний вид;- консистенция;- цвет;- вкус;- запах. | ГОСТ 7631-2008 п.5, 6.1-6.7 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 3.3 | Скумбрия и ставрида пряного посола. Сардины пряного посола. Лососевые дальневосточные соленые. | 03.00/08.149 | Массовая доля поваренной соли в мясе рыбы | ГОСТ 18223-2013ГОСТ 18222-88ГОСТ 16080-2002ГН 10-117-99СанПиГН, утв. постановлением МЗ РБ 21.06.2013 № 52 ТНПА и другая документация на продукцию | ГОСТ 7636-85 п. 3.5.2 |
| 3.4 | 03.00/08.133 | Массовая доля жира в мясе рыбы | ГОСТ 7636-85 п.3.7.4 |
| 3.5 | 03.00/01.086 | КМАФАнМ | ГОСТ 10444.15-94Инструкция № 4.2.10.15-10-2006, утв. постановлением МЗ РБ №73 от 12.06.2006 п. 74 |
| 3.6 | 03.00/01.086 | БГКП | ГОСТ 31747-2012Инструкция № 4.2.10.15-10-2006, утв. постановлением МЗ РБ №73 от 12.06.2006 п.75 |
| 3.7 | 03.00/01.086 | S. aureus | ГОСТ 10444.2-94Инструкция № 4.2.10.15-10-2006, утв. постановлением МЗ РБ №73 от 12.06.2006 п.78 |
| 3.8 | 03.00/01.086 | Сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-91Инструкция № 4.2.10.15-10-2006, утв. постановлением МЗ РБ №73 от 12.06.2006 п.79 |
| 3.9 | 03.00/01.086 | Патогенные микроорганизмы в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 30519-97Инструкция № 4.2.10.15-10-2006, утв. постановлением МЗ РБ №73 от 12.06.2006 п.80 |
| 3.10 | 03.00/04.05603.00/04.125 | Объемная (удельная) активность цезия-137 | МВИ 179-95 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 4.1 | Рыба холодного копчения. Сельди холодного копчения. Рыба вяленая. Рыба солено-сушеная. Рыба вяленая и продукты из рыбы вяленой. | 03.00/42.000 | Отбор проб | ГОСТ 11482-96ГОСТ 813-2002ГОСТ 1551-93ГН 10-117-99СанПиГН, утв. постановлением МЗ РБ 21.06.2013 № 52 ТНПА и другая документация на продукцию | ГОСТ 31339-2006 СТБ 1053-2015ГОСТ 31904-2012Инструкция № 4.2.10.15-10-2006, утв. постановлением МЗ РБ №73 от 12.06.2006 |
| 4.2 | 03.00/11.116 | Органолептические показатели:- внешний вид;- консистенция;- цвет;- вкус;- запах. | ГОСТ 7631-2008 п.5, 6.1-6.7 |
| 4.3 | 03.00/08.149 | Массовая доля поваренной соли в мясе рыбы | ГОСТ 7636-85 п. 3.5.2 |
| 4.4 | 03.00/08.133 | Массовая доля жира в мясе рыбы | ГОСТ 7636-85 п.3.7.4 |
| 4.5 | 03.00/29.040 | Массовая доля влаги | ГОСТ 7636-85 п.3.3.4 |
| 4.6 | 03.00/01.086 | КМАФАнМ | ГОСТ 10444.15-94Инструкция № 4.2.10.15-10-2006, утв. постановлением МЗ РБ №73 от 12.06.2006 п. 74 |
| 4.7 | 03.00/01.086 | БГКП | ГОСТ 31747-2012Инструкция № 4.2.10.15-10-2006, утв. постановлением МЗ РБ №73 от 12.06.2006 п.75 |
| 4.8 | 03.00/01.086 | S. aureus | ГОСТ 10444.2-94Инструкция № 4.2.10.15-10-2006, утв. постановлением МЗ РБ №73 от 12.06.2006 п.78 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 4.9 | Рыба холодного копчения. Сельди холодного копчения. Рыба вяленая. Рыба солено-сушеная. Рыба вяленая и продукты из рыбы вяленой. | 03.00/01.086 | Сульфитредуцирующиеклостридии | ГОСТ 11482-96ГОСТ 813-2002ГОСТ 1551-93ГН 10-117-99СанПиГН, утв. постановлением МЗ РБ 21.06.2013 № 52 ТНПА и другая документация на продукцию | ГОСТ 29185-91Инструкция № 4.2.10.15-10-2006, утв. постановлением МЗ РБ №73 от 12.06.2006 п.79 |
| 4.10 | 03.00/01.086 | Патогенные микроорганизмы в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 30519-97ГОСТ 31659-2012Инструкция № 4.2.10.15-10-2006, утв. постановлением МЗ РБ №73 от 12.06.2006 п.80 |
| 4.11 | 03.00/01.086 | Плесени и дрожжи | ГОСТ 10444.12-2013Инструкция № 4.2.10.15-10-2006, утв. постановлением МЗ РБ №73 от 12.06.2006 п.75 |
| 4.12 | 03.00/04.05603.00/04.125 | Объемная (удельная) активность цезия-137 | МВИ 179-95 |
| 5.1 | Рыба подкопченая. Изделия балычные из дальневосточных лососей и иссыккульской форели холодного копчения. Изделия балычные из осетровых пород холодного копчения и вяленые. Рыбы лососевые холодного копчения. | 03.00/42.000 | Отбор проб | ГОСТ 2623-2013ГОСТ 6481-97ГОСТ 11298-2002ГН 10-117-99СанПиГН, утв. постановлением МЗ РБ 21.06.2013 № 52 ТНПА и другая документация на продукцию | ГОСТ 31339-2006ГОСТ 31904-2012 СТБ 1053-2015Инструкция № 4.2.10.15-10-2006, утв. постановлением МЗ РБ №73 от 12.06.2006 |
| 5.2 | 03.00/11.116 | Органолептические показатели:- внешний вид;- консистенция;- цвет;- вкус;- запах. | ГОСТ 7631-2008 п.5, 6.1-6.7 |
| 5.3 | 03.00/08.149 | Массовая доля поваренной соли в мясе рыбы | ГОСТ 7636-85 п. 3.5.2 |
| 5.4 | 03.00/08.133 | Массовая доля жира в мясе рыбы | ГОСТ 7636-85 п.3.7.4 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 5.5 | Рыба подкопченая. Изделия балычные из дальневосточных лососей и иссыккульской форели холодного копчения. Изделия балычные из осетровых пород холодного копчения и вяленые. Рыбы лососевые холодного копчения. | 03.00/29.040 | Массовая доля влаги | ГОСТ 2623-2013ГОСТ 6481-97ГОСТ 11298-2002ГН 10-117-99СанПиГН, утв. постановлением МЗ РБ 21.06.2013 № 52 ТНПА и другая документация на продукцию | ГОСТ 7636-85 п.3.3.4 |
| 5.6 | 03.00/01.086 | КМАФАнМ | ГОСТ 10444.15-94Инструкция № 4.2.10.15-10-2006, утв. постановлением МЗ РБ №73 от 12.06.2006 п. 74 |
| 5.7 | 03.00/01.086 | БГКП | ГОСТ 31747-2012Инструкция № 4.2.10.15-10-2006, утв. постановлением МЗ РБ №73 от 12.06.2006 п.75 |
| 5.8 | 03.00/01.086 | S. aureus | ГОСТ 10444.2-94Инструкция № 4.2.10.15-10-2006, утв. постановлением МЗ РБ №73 от 12.06.2006 п.78 |
| 5.9 | 03.00/01.086 | Сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-91Инструкция № 4.2.10.15-10-2006, утв. постановлением МЗ РБ №73 от 12.06.2006 п.79 |
| 5.10 | 03.00/01.086 | Патогенные микроорганизмы в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 30519-97ГОСТ 31659-2012Инструкция № 4.2.10.15-10-2006, утв. постановлением МЗ РБ №73 от 12.06.2006 п.80 |
| 5.11 | 03.00/01.086 | Плесени и дрожжи | ГОСТ 10444.12-2013Инструкция № 4.2.10.15-10-2006, утв. постановлением МЗ РБ №73 от 12.06.2006 п.75 |
| 5.12 | 03.00/04.05603.00/04.125 | Объемная (удельная) активность цезия-137 | МВИ 179-95 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 6.1 | Рыба горячего копчения. Рыба мелкая горячего копчения (копчушка). Рыбы осетровые горячего копчения. Сельди горячего копчения. | 03.00/42.000 | Отбор проб | ГОСТ 7447-97ГОСТ 6606-83ГОСТ 7445-2004ГОСТ 812-88ГН 10-117-99СанПиГН, утв. постановлением МЗ РБ 21.06.2013 № 52 ТНПА и другая документация на продукцию | ГОСТ 31339-2006ГОСТ 31904-2012 СТБ 1053-2015Инструкция № 4.2.10.15-10-2006, утв. постановлением МЗ РБ №73 от 12.06.2006 |
| 6.2 | 03.00/11.116 | Органолептические показатели:- внешний вид;- консистенция;- цвет;- вкус;- запах. | ГОСТ 7631-2008 п.5, 6.1-6.7 |
| 6.3 | 03.00/08.149 | Массовая доля поваренной соли в мясе рыбы | ГОСТ 7636-85 п. 3.5.2 |
| 6.4 | 03.00/08.133 | Массовая доля жира в мясе рыбы | ГОСТ 7636-85 п.3.7.4 |
| 6.5 | 03.00/01.086 | КМАФАнМ | ГОСТ 10444.15-94Инструкция № 4.2.10.15-10-2006, утв. постановлением МЗ РБ №73 от 12.06.2006 п. 74 |
| 6.6 | 03.00/01.086 | БГКП | ГОСТ 31747-2012Инструкция № 4.2.10.15-10-2006, утв. постановлением МЗ РБ №73 от 12.06.2006 п.75 |
| 6.7 | 03.00/01.086 | S. aureus | ГОСТ 10444.2-94Инструкция № 4.2.10.15-10-2006, утв. постановлением МЗ РБ №73 от 12.06.2006 п.78 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 6.8 | Рыба горячего копчения. Рыба мелкая горячего копчения (копчушка). Рыбы осетровые горячего копчения. Сельди горячего копчения. | 03.00/01.086 | Сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 7447-97ГОСТ 6606-83ГОСТ 7445-2004ГОСТ 812-88ГН 10-117-99СанПиГН, утв. постановлением МЗ РБ 21.06.2013 № 52 ТНПА и другая документация на продукцию | ГОСТ 29185-91Инструкция № 4.2.10.15-10-2006, утв. постановлением МЗ РБ №73 от 12.06.2006 п.79 |
| 6.9 | 03.00/01.086 | Патогенные микроорганизмы в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 30519-97ГОСТ 31659-2012Инструкция № 4.2.10.15-10-2006, утв. постановлением МЗ РБ №73 от 12.06.2006 п.80 |
| 6.10 | 03.00/01.086 | Плесени и дрожжи | ГОСТ 10444.12-2013Инструкция № 4.2.10.15-10-2006, утв. постановлением МЗ РБ №73 от 12.06.2006 п.75 |
| 6.11 | 03.00/04.05603.00/04.125 | Объемная (удельная) активность цезия-137 | МВИ 179-95 |
| 7.1 | Рыба океаническая пряного посола. Рыба пряного посола. Сельдь специального посола. Пресервы рыбные. Рыба специального посола. | 03.00/42.000 | Отбор проб | ГОСТ 20546-2006ГОСТ 3945-78ГОСТ 9862-90ГОСТ 19588-2006ГОСТ 20056-97ГН 10-117-99СанПиГН, утв. постановлением МЗ РБ 21.06.2013 № 52 ТНПА и другая документация на продукцию | ГОСТ 8756.0-70ГОСТ 31904-2012СТБ 1053-2015Инструкция № 4.2.10.15-10-2006, утв. постановлением МЗ РБ №73 от 12.06.2006 |
| 7.2 | 03.00/11.116 | Органолептические показатели:- внешний вид;- консистенция;- цвет;- вкус;- запах. | ГОСТ 26664-85 п.2 |
| 7.3 | 03.00/08.149 | Массовая доля поваренной соли в мясе рыбы | ГОСТ 27207-87 |
| 7.4 | 03.00/08.133 | Массовая доля жира в мясе рыбы | ГОСТ 7636-85 п.3.7.4 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 7.5 | Рыба океаническая пряного посола. Рыба пряного посола. Сельдь специального посола. Пресервы рыбные. Рыба специального посола. | 03.00/29.040 | Масса нетто, массовая доля составных частей | ГОСТ 20546-2006ГОСТ 3945-78ГОСТ 9862-90ГОСТ 19588-2006ГОСТ 20056-97ГН 10-117-99СанПиГН, утв. постановлением МЗ РБ 21.06.2013 № 52 ТНПА и другая документация на продукцию | ГОСТ 26664-85 п.3; 4. |
| 7.6 | 03.00/08.149 | Массовая доля бензойнокислого натрия | ГОСТ 27001-86 п.2 |
| 7.7 | 03.00/01.086 | КМАФАнМ | ГОСТ 10444.15-94Инструкция № 4.2.10.15-10-2006, утв. постановлением МЗ РБ №73 от 12.06.2006 п. 74 |
| 7.8 | 03.00/01.086 | БГКП | ГОСТ 31747-2012Инструкция № 4.2.10.15-10-2006, утв. постановлением МЗ РБ №73 от 12.06.2006 п.75 |
| 7.9 | 03.00/01.086 | S. aureus | ГОСТ 10444.2-94Инструкция № 4.2.10.15-10-2006, утв. постановлением МЗ РБ №73 от 12.06.2006 п.78 |
| 7.10 |  | 03.00/01.086 | Сульфитредуцирующиеклостридии | ГОСТ 29185-91Инструкция № 4.2.10.15-10-2006, утв. постановлением МЗ РБ №73 от 12.06.2006 п.79 |
| 7.11 | 03.00/01.086 | Патогенные микроорганизмы в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 30519-97ГОСТ 31659-2012Инструкция № 4.2.10.15-10-2006, утв. постановлением МЗ РБ №73 от 12.06.2006 п.80 |
| 7.12 | 03.00/01.086 | Плесени и дрожжи | ГОСТ 10444.12-2013Инструкция № 4.2.10.15-10-2006, утв. постановлением МЗ РБ №73 от 12.06.2006 п.75 |
| 7.13 | 03.00/04.05603.00/04.125 | Об/уд активность цезия-137 | МВИ 179-95 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 8.1 | Пресервы из разделанной рыбы. Пресервы рыбные. Икра лососевых рыб. | 03.00/42.000 | Отбор проб | ГОСТ 7453-86ГН 10-117-99СанПиГН, утв. постановлением МЗ РБ 21.06.2013 № 52 ТНПА и другая документация на продукцию | ГОСТ 8756.0-70ГОСТ 31904-2012СТБ 1053-2015Инструкция № 4.2.10.15-10-2006, утв. постановлением МЗ РБ №73 от 12.06.2006 |
| 8.2 | 03.00/11.116 | Органолептические показатели:- внешний вид;- консистенция;- цвет;- вкус;- запах. | ГОСТ 26664-85 п.2 |
| 8.3 | 03.00/ 08.149 | Массовая доля поваренной соли в мясе рыбы | ГОСТ 27207-87 |
| 8.4 | 03.00/ 08.133 | Массовая доля жира в мясе рыбы | ГОСТ 7636-85 п.3.7.4 |
| 8.5 | 03.00/ 29.040 | Масса нетто, массовая доля составных частей | ГОСТ 26664-85 п.3; 4. |
| 8.6 | 03.00/ 08.149 | Массовая доля бензойнокислого натрия | ГОСТ 27001-86 п.2 |
| 8.7 | 03.00/08.149 | Кислотность мяса рыбы | ГОСТ 27082-89 |
| 8.8 | 03.00/01.086 | КМАФАнМ | ГОСТ 10444.15-94Инструкция № 4.2.10.15-10-2006, утв. постановлением МЗ РБ №73 от 12.06.2006 п. 74 |
| 8.9 | 03.00/01.086 | БГКП | ГОСТ 31747-2012Инструкция № 4.2.10.15-10-2006, утв. постановлением МЗ РБ №73 от 12.06.2006 п.75 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 8.10 | Пресервы из разделанной рыбы. Пресервы рыбные. Икра лососевых рыб. | 03.00/01.086 | S. aureus | ГОСТ 7453-86ГН 10-117-99СанПиГН, утв. постановлением МЗ РБ 21.06.2013 № 52 ТНПА и другая документация на продукцию | ГОСТ 10444.2-94Инструкция № 4.2.10.15-10-2006, утв. постановлением МЗ РБ №73 от 12.06.2006 п.78 |
| 8.11 | 03.00/01.086 | Сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-91Инструкция № 4.2.10.15-10-2006, утв. постановлением МЗ РБ №73 от 12.06.2006 п.79 |
| 8.12 | 03.00/01.086 | Патогенные микроорганизмы в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 30519-97ГОСТ 31659-2012Инструкция № 4.2.10.15-10-2006, утв. постановлением МЗ РБ №73 от 12.06.2006 п.80 |
| 8.13 | 03.00/01.086 | Плесени и дрожжи | ГОСТ 10444.12-2013Инструкция № 4.2.10.15-10-2006, утв. постановлением МЗ РБ №73 от 12.06.2006 п.75 |
| 8.14 | 03.00/04.05603.00/04.125 | Объемная (удельная) активность цезия-137 | МВИ 179-95 |
| 9.1 | Изделия из морской капусты | 03.00/42.000 | Отбор проб | СанПиГН, утв. постановлением МЗ РБ 21.06.2013 № 52 ТНПА и другая документация на продукцию | ГОСТ 31413-2010ГОСТ 31904-2014Инструкция № 4.2.10.15-10-2006, утв. постановлением МЗ РБ №73 от 12.06.2006 |
| 9.2 | 03.00/11.116 | Органолептические показатели:- внешний вид;- консистенция;- цвет;- вкус;- запах. | ГОСТ 20438-75 п.3 |
| 9.3 | 03.00/08.149 | Массовая доля поваренной соли  | ГОСТ 26185-84 п.5.3 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 9.4 | Изделия из морской капусты | 03.00/08.149 | Кислотность | СанПиГН, утв. постановлением МЗ РБ 21.06.2013 № 52 ТНПА и другая документация на продукцию | ГОСТ 26185-84 п.5.4 |
| 9.5 | 03.00/01.086 | КМАФАнМ | ГОСТ 10444.15-94Инструкция № 4.2.10.15-10-2006, утв. постановлением МЗ РБ №73 от 12.06.2006 п. 74 |
| 9.6 | 03.00/01.086 | БГКП | ГОСТ 31747-2012Инструкция № 4.2.10.15-10-2006, утв. постановлением МЗ РБ №73 от 12.06.2006 п.75 |
| 9.7 | 03.00/01.086 | S. aureus | ГОСТ 10444.2-94Инструкция № 4.2.10.15-10-2006, утв. постановлением МЗ РБ №73 от 12.06.2006 п.78 |
| 9.8 | 03.00/01.086 | Сульфитредуцирующиеклостридии | ГОСТ 29185-91Инструкция № 4.2.10.15-10-2006, утв. постановлением МЗ РБ №73 от 12.06.2006 п.79 |
| 9.9 | 03.00/01.086 | Патогенные микроорганизмы в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 30519-97Инструкция № 4.2.10.15-10-2006, утв. постановлением МЗ РБ №73 от 12.06.2006 п.80 |
| 9.10 | 03.00/04.05603.00/04.125 | Объемная (удельная) активность цезия-137 | МВИ 179-95 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 10.1 | Изделия рыбные фаршевые замороженные | 03.00/42.000 | Отбор проб | СанПиГН, утв. постановлением МЗ РБ 21.06.2013 № 52 ТНПА и другая документация на продукцию | ГОСТ 31339-2006 |
| 10.2 | 03.00/11.116 | Органолептические показатели:- внешний вид;- консистенция;- цвет; вкус;- запах. | ГОСТ 7631-2008 п.5, 6.1-6.7 |
| 10.3 | 03.00/08.149 | Массовая доля поваренной соли в мясе рыбы | ГОСТ 7636-85 п.3.5.2 |
| 10.4 | 03.00/29.040 | Массовая доля влаги | ГОСТ 7636-85 п.3.3.1 |
| 10.5 | 03.00/01.086 | КМАФАнМ | ГОСТ 10444.15-94Инструкция № 4.2.10.15-10-2006, утв. постановлением МЗ РБ №73 от 12.06.2006 п. 74 |
| 10.6 | 03.00/01.086 | БГКП | ГОСТ 31747-2012Инструкция № 4.2.10.15-10-2006, утв. постановлением МЗ РБ №73 от 12.06.2006 п.75 |
| 10.7 | 03.00/01.086 | S. aureus | ГОСТ 10444.2-94Инструкция № 4.2.10.15-10-2006, утв. постановлением МЗ РБ №73 от 12.06.2006 п.78 |
| 10.8 | 03.00/01.086 | Сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-91Инструкция № 4.2.10.15-10-2006, утв. постановлением МЗ РБ №73 от 12.06.2006 п.79 |
| 10.9 | 03.00/01.086 | Патогенные микроорганизмы в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 30519-97Инструкция № 4.2.10.15-10-2006, утв. постановлением МЗ РБ №73 от 12.06.2006 п.80 |
| 10.10 |  | 03.00/04.05603.00/04.125 | Объемная (удельная) активность цезия-137 | МВИ 179-95 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 11.1 | Филе рыбное маринованное с гарниром «Особое» | 03.00/42.000 | Отбор проб | СанПиГН, утв. постановлением МЗ РБ 21.06.2013 № 52 ТНПА и другая документация на продукцию | ГОСТ 8756.0-70СТБ 1053-2015 |
| 11.2 | 03.00/11.116 | Органолептические показатели:- внешний вид;- консистенция;- цвет; вкус;- запах. | ГОСТ 26664-85 п.2 |
| 11.3 | 03.00/08.149 | Массовая доля поваренной соли в мясе рыбы | ГОСТ 27207-87 |
| 11.4 | 03.00/08.149 | Кислотность мяса рыбы | ГОСТ 27082-89 п.2 |
| 11.5 | 03.00/29.040 | Масса нетто, массовая доля составных частей | ГОСТ 26664-85 п.3; 4. |
| 11.6 | 03.00/08.149 | Массовая доля бензойнокислого натрия | ГОСТ 27001-86 п.2 |
| 11.7 | 03.00/04.05603.00/04.125 | Объемная (удельная) активность цезия-137 | МВИ 179-95 |
| 12.1 | Нерыбные объекты промысла (моллюски, ракообразные и другие беспозвоночные, водоросли и травы морские и продукты их переработки). | 03.00/42.000 | Отбор проб  | СанПиГН, утв. постановлением МЗ РБ 21.06.2013 № 52  Инструкция № 4.2.10.15-10-2006, утв. постановлением МЗ РБ №73 от 12.06.2006 | ГОСТ 31904-2014ГОСТ 31413-2010Инструкция № 4.2.10.15-10-2006, утв. постановлением МЗ РБ №73 от 12.06.2006 |
| 12.2 | 03.00/11.116 | Органолептические показатели:- внешний вид;- консистенция;- цвет;- вкус;- запах | ГОСТ 20438-35 п.3 |
| 12.3 | 03.00/08.149 | Массовая доля поваренной соли  | ГОСТ 26185-84 п.5.3 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 12.4 | Нерыбные объекты промысла (моллюски, ракообразные и другие беспозвоночные, водоросли и травы морские и продукты их переработки). | 03.00/08.149 | Кислотность | СанПиГН, утв. постановлением МЗ РБ 21.06.2013 № 52  Инструкция № 4.2.10.15-10-2006, утв. постановлением МЗ РБ №73 от 12.06.2006 | ГОСТ 26185-84 п.5.4 |
| 12.5 | 03.00/01.086 | КМАФАнМ | ГОСТ 10444.15-94Инструкция № 4.2.10.15-10-2006, утв. постановлением МЗ РБ №73 от 12.06.2006 п.74 |
| 12.6 | 03.00/01.086 | БГКП | ГОСТ 31747-2012Инструкция № 4.2.10.15-10-2006, утв. постановлением МЗ РБ №73 от 12.06.2006 п.75 |
| 12.7 | 03.00/01.086 | S. aureus | ГОСТ 10444.2-94Инструкция № 4.2.10.15-10-2006, утв. постановлением МЗ РБ №73 от 12.06.2006 п.78 |
| 12.8 | 03.00/01.086 | Сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-91Инструкция № 4.2.10.15-10-2006, утв. постановлением МЗ РБ №73 от 12.06.2006 п.79 |
| 12.9 | 03.00/01.086 | Патогенные микроорганизмы в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 30519-97Инструкция № 4.2.10.15-10-2006, утв. постановлением МЗ РБ №73 от 12.06.2006 п.80 |
| 12.10 | 03.00/04.05603.00/04.125 | Объемная (удельная) активность цезия-137 | МВИ 179-95 |
| 13.1 | Вода питьевая | 03.00/42.000 | Отбор проб  | СанПиН 10-124 РБ 99 | СТБ ГОСТ Р 51593-2001МУК РБ №11-10-1-2002 |
| 13.2 | 03.00/01.086 | Общее микробное число  | МУК РБ № 11-10-1-2002 п.8.1.  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 13.3 | Вода питьевая | 03.00/01.086 | Общие колиформные бактерии | СанПиН 10-124 РБ 99 | МУК РБ № 11-10-1-2002 п.8.2., 8.3 |
| 13.4 | 03.00/01.086 | Термотолерантные колиформные бактерии | МУК РБ № 11-10-1-2002 п.8.2., 8.3 |
| 13.5 | 03.00/04.05603.00/04.125 | Объемная (удельная) активность цезия-137 | МВИ 179-95 |
| 14.1 | Смывы с объектов внешней среды,рук персонала  | 03.00/42.000 | Отбор проб | Инструкция № 4.2.10.15-10-2006, утв. постановлением МЗ РБ №73 от 12.06.2006 | Инструкция № 4.2.10.15-10-2006, утв. постановлением МЗ РБ №73 от 12.06.2006 п. 17,18 |
| 14.2 | 03.00/01.086 | Бактерии группы кишечных палочек | Инструкция № 4.2.10.15-10-2006, утв. постановлением МЗ РБ №73 от 12.06.2006 п.77 |
| 14.3 | 03.00/01.086 | КМАФАнМ | Инструкция № 4.2.10.15-10-2006, утв. постановлением МЗ РБ №73 от 12.06.2006 п.74 |
| 15.1 | Воздух | 03.00/42.000 | Отбор проб | Инструкция № 4.2.10.15-10-2006, утв. постановлением МЗ РБ №73 от 12.06.2006 | Инструкция № 4.2.10.15-10-2006, утв. постановлением МЗ РБ №73 от 12.06.2006 п. 13.1 |
| 15.2 | 03.00/01.086 | КМАФАнМ | Инструкция № 4.2.10.15-10-2006, утв. постановлением МЗ РБ №73 от 12.06.2006 п.74 |
| 15.3 | 03.00/01.086 | Плесени и дрожжи | Инструкция № 4.2.10.15-10-2006, утв. постановлением МЗ РБ №73 от 12.06.2006 п.75 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 16.1 | Смывы со стен производственных помещений | 03.00/42.000 | Отбор проб | Инструкция № 4.2.10.15-10-2006, утв. постановлением МЗ РБ №73 от 12.06.2006 | Инструкция № 4.2.10.15-10-2006, утв. постановлением МЗ РБ №73 от 12.06.2006 п. 17.1 |
| 16.2 | 03.00/01.086 | Плесени дрожжи  | Инструкция № 4.2.10.15-10-2006, утв. постановлением МЗ РБ №73 от 12.06.2006 | Инструкция № 4.2.10.15-10-2006, утв. постановлением МЗ РБ №73 от 12.06.2006 п.75 |
| 17.1 | Топливо древесное, опилки | 03.00/04.05603.00/04.125 | Удельная активность цезия-137 | ГН 2.6.1.10-1-01-2001(РДУ/ЛХ-2001)  | МВИ 179-95 |
| 18.1 | Окружающая среда | 03.00/04.05603.00/04.125 | Мощность эквивалентной дозы гамма-излучения | СанНиП, ГН, утв. пост. № 213 МЗ РБ от 28.12.12  | МВИ МН 2513-2006 |

Руководитель Национального органа

по аккредитации Республики Беларусь-

директор Государственного

 предприятия «БГЦА» Т.А.Николаева